

【予定献立材料表に関する留意事項】
 予定献立材料表は、献立ごとの詳細材料を明確にし、食物アレルギー等で厳密な献立確認を必要とする皆さんに、活用していただく資料です。
 使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

令和8年5月 予定献立材料表

	小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校		小学校										
	1日	13日	7日	11日	8日	1日	11日	7日	12日	22日	13日	14日	14日														
献立名	《子どもの日献立》																										
	《地域食材の日献立》																										
使用材料	コッペパン 牛乳 春雨スープ ドライカレー コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 若竹汁 かつおの甘辛和え ごま和え かしわもち		丸パン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグジャリアピソース アスパラサラダ		麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 さわらの塩焼き こんにやくサラダ おかかふりかけ		ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 野菜スープ ペンネの豆乳トマトクリーム くきわかめのサラダ ブルーベリージャム		麦ご飯 牛乳 すいとん汁 山ぞく焼き 糸寒天とソルガムの和え物		麦ご飯 牛乳 みそコーンスープ えびしゅうまい 梅ドレサラダ														
	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜		厚削り節 鶏もも小間肉 むき玉ねぎ 人参 えのきたけ たけのこ 酒 塩 みりん うすくち醤油 乾燥わかめ		オリーブ油 にんにく セロリ 大根 人参 チキンブイヨン ダイストマト トマトピューレ トマトソース 塩 こしょう ローレル シエルマカロニ ハンバーグ		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 凍り豆腐 1/40薄切り 赤味噌 白味噌 ねぎ さわら(魚)切り身 小中		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 みりん 小松菜 ペンネマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ ピーマン 赤ワイン トマトケチャップ トマトピューレ トマトソース 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム		煮干し むきごぼう 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 油揚げ すいとん(生) 酒 醤油 みりん ねぎ 鶏肉もも切り身 小中		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 酒 醤油 塩 白菜 赤味噌 白味噌 こしょう ねぎ えびしゅうまい 白醤油 酢 きやべつ 緑豆もやし きゅうり 人参 白醤油 キャノーラ油 上白糖 とろみ粉 梅フレーク		キャノーラ油(炒め用) 生姜 にんにく 酒 醤油 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水 小松菜 緑豆もやし 人参 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉 かしわもち		キャノーラ油(焼き用) キャノーラ油(炒め用) 玉ねぎ にんにく みりん 三温糖 酢 醤油 酒 でん粉 水 とろみ粉 ローズハム 短冊 アスパラガス 塩 きやべつ (冷)ホールコーン 和風ドレッシング とろみ粉		キャノーラ油(揚げ用) 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢		キャノーラ油(揚げ用) 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢		キャノーラ油(揚げ用) 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢		キャノーラ油(揚げ用) 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢		キャノーラ油(揚げ用) 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢

令和8年5月 予定献立材料表

	小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校			
	15日	8日	18日	21日	19日	20日	20日	19日	21日	18日	22日	29日	25日	28日				
献立名	黒砂糖パン 牛乳 五目スープ いかのチリソース お豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 豚汁 シルバーのみりんしょうゆ焼き 切り干し大根の煮物		コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ 新じゃが芋とアスパラの炒め物 ツナサラダ		わかめご飯 牛乳 厚揚げとなめこのみそ汁 ちくわの南蛮漬け 塩昆布和え		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス 糸かまぼこのサラダ フルーツポンチ		ソフト麺 牛乳 おにかけ汁 大学芋 ゆかり和え		麦ご飯 牛乳 新じゃが芋のみそ汁 鶏肉の照り焼き 春野菜の磯漬け					
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン かまぼこ 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜 いか 角切り でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) キャノーラ油 (炒め用) ねぎ 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖 豆板醤 ミックスビーンズ きやべつ きゅうり 人参 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 じゃが芋 こんにやくスライス 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ シルバー (魚) 切り身 小 中 みりん醤油漬けたれ キャノーラ油 (焼き用) キャノーラ油 (炒め用) さつま揚げ 切干大根 油揚げ 人參 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水		玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンブイヨン ベジメメルソース 塩 こしょう 牛乳 (調理用) 生クリーム キャノーラ油 (炒め用) ヨコネ (ベーコン) 短冊 玉ねぎ 人参 塩 こしょう アスパラガス じゃが芋 塩 とろみ粉 きやべつ 人参 きゅうり ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉		煮干し 人参 白菜 白菜 なめこ 厚揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ 焼き竹輪 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん 酢 七味唐辛子 でん粉 水 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩昆布 とろみ粉		キャノーラ油 (炒め用) にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しめじ ブラウンルウ ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン きやべつ きゅうり 人参 糸かまぼこ キャノーラ油 白醤油 酢 上白糖 塩 とろみ粉 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ カットゼリー (とちあい中) 夏みかん缶汁		厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 焼き竹輪 油揚げ 酒 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 七味唐辛子 でん粉 ねぎ さつま芋カット でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 醤油 三温糖 みりん 水あめ 水 きやべつ 緑豆もやし 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉		煮干し 人参 白菜 じゃが芋 油揚げ えのきたけ 赤味噌 白味噌 ねぎ 鶏肉もも切り身 小 中 醤油 みりん 酒 生姜 七味唐辛子 キャノーラ油 (焼き用) きやべつ かぶ きゅうり 人参 乾燥わかめ かつお節 白醤油 とろみ粉					

